

## #KA32 Belgian Dark Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **22.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 3 kg (50%)      | 100 %      | 4   |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 1.5 kg (25%)    | 100 %      | 30  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150          | 0.75 kg (12.5%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt       | 0.75 kg (12.5%) | 74 %       | 296 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 20 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Magnum    | 20 g  | 30 min | 13.5 %     |